ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE DE TOULOUSE

Année 1935 N° 45

CONTRIBUTION A L'ÉTUDE DU PROBLÈME DE LA VIANDE

(Coupes - Fraudes - Catégories Maniements - Qualités - Taxes)

THÈSE

POUR

LE DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

(Diplôme d'Etat)

Soutenue publiquement en Décembre 1935

DEVANT LA

FACULTÉ MIXTE DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE DE TOULOUSE

PAR

Roger MOCQUET

Né le 22 mai 1911 à Chavagnes-en-Paillers (Vendée)

JURY

Président : M. DIEULAFÉ, Professeur à la Faculté de Médecine.

Assesseurs M. LOMBARD, Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire.
M. LASSERRE, Professeur agrégé à l'Ecole Nat. Vétérinaire.

TOULOUSE
IMPRIMERIE F. BOISSEAU
34, Rue du Taur, 34
—
1935

CONTRIBUTION A L'ÉTUDE

DU

PROBLÈME DE LA VIANDE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE DE TOULOUSE

PERSONNEL ENSEIGNANT

	MM.
DIRECTEUR	CUILLÉ.
PROFESSEURS HONORAIRES	LECLAINCHE.
	GIRARD.

PROFESSEURS

	MM.
I. — Physique et chimie médicale. Pharmacie	HERVIEUX.
II. — Anatomie descriptive et appliquée. Tératologie	PETIT.
III. — Physiologie. Thérapeutique générale	LAFON.
IV. — Hygiène. Botanique. Agronomie	CHELLE.
V. — Histologie. Anatomie Pathologique. Inspection des viandes	LOMBARD.
VI. — Parasitologie et maladies parasitaires. Dermatologie	MARTIN.
VII. — Pathologie et clinique médicales. Législation vétérinaire	DARRASPEN.
VIII. — Pathologie et clinique chirurgicales	N...
IX. — Pathologie et clinique du bétail et aviaire. Obstétrique	CUILLÉ.
X. — Pathologie générale. Microbiologie et maladies microbiennes. Police Sanitaire	DAILLE.
XI. — Zootechnie. Economie rurale	PONS.

PROFESSEURS AGRÉGÉS

Pathologie et clinique chirurgicales	LASSERRE.

COURS COMPLEMENTAIRES

Apiculture et maladies des abeilles	N...
Pisciculture et maladies des poissons	M. le Dr JAMMES.

CHEFS DE TRAVAUX

	MM.
Pathologie et clinique du bétail et aviaire	BERLUREAU.
Parasitologie et maladies parasitaires. Dermatologie	BRIZARD.

ASSISTANTS

MM. LADRAT et FLORIO.

La Faculté et l'Ecole déclarent n'être pas responsables des opinions émises par les candidats (Délibérations de la Faculté en date du 10 mai 1891 et du Conseil de l'Ecole en date du 13 juin 1924).

ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE DE TOULOUSE

Année 1935 — N° 45

CONTRIBUTION A L'ÉTUDE DU PROBLÈME DE LA VIANDE

(Coupes - Fraudes - Catégories Maniements - Qualités - Taxes)

THÈSE

POUR

LE DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

(Diplôme d'Etat)

Soutenue publiquement en Décembre 1935

DEVANT LA

FACULTÉ MIXTE DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE DE TOULOUSE

PAR

Roger MOCQUET

Né le 22 mai 1911 à Chavagnes-en-Paillers (Vendée)

JURY

Président : M. DIEULAFÉ, Professeur à la Faculté de Médecine.

Assesseurs M. LOMBARD, Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire.
M. LASSERRE, Professeur agrégé à l'Ecole Nat. Vétérinaire.

TOULOUSE
IMPRIMERIE F. BOISSEAU
34, Rue du Taur, 34

1935

R. UNIV.
BIBLIOTHEEK
LEIDEN

A MON PÈRE, A MA MÈRE

Faible témoignage de vive affection
et de profonde reconnaissance.

A MA FEMME

A MES BEAUX-PARENTS

Témoignage d'affection.

A MA SŒUR, A MES FRÈRES

MEIS ET AMICIS

A MONSIEUR LE PROFESSEUR DIEULAFÉ

Pour l'honneur qu'il nous a fait en acceptant la présidence du Jury de notre thèse.

MONSIEUR LE PROFESSEUR LOMBARD

Pour l'extrême bienveillance dont il a toujours fait preuve à notre égard. Que notre maître trouve ici l'expression de notre sincère gratitude.

A MONSIEUR LE PROFESSEUR LASSERRE

Qui a toujours été pour nous un maître éclairé et bienveillant.

A MES MAITRES

AVANT-PROPOS

Les raisons pour lesquelles nous avons choisi ce sujet sont basées sur l'importance que prend chaque jour le « Problème de la viande ». Il nous suffit, en effet, pour nous en rendre compte, de lire le rapport Herriot-Tardieu (8 août 1934) et l'étude publiée par le Centre d'études économiques de l'alimentation, de concert avec la Confédération Nationale des commerces et des industries de l'alimentation.

L'Inspection des Viandes étant une des branches de la médecine vétérinaire, qui prend une importance toujours accrue, nous avons cru devoir y adjoindre l'étude comparée des différentes coupes de viande, la pratique opératoire de la division des quartiers, ainsi que l'appellation usuelle, par régions, des divers morceaux. Un croquis pour chaque espèce, faisant suite à la description, permettra plus aisément de distinguer la situation anatomique des pièces.

Nous parlerons ensuite des fraudes pratiquées lors des coupes, ainsi que de l'appréciation de l'animal sur pied et abattu en vue de sa classification par qualité.

La seconde partie de notre étude comprendra l'exposé

de la méthode servant à déterminer les catégories et le pourcentage afférent à chacune d'elles. Plusieurs exemples de répartition seront établis, le pourcentage alloué à chaque catégorie étant interchangeable, selon le genre de débit du boucher (sous réserve que la moyenne soit respectée).

Enfin nous ferons un exposé, le plus sobrement et clairement possible, de la technique qui sert à l'établissement d'une taxe, pour permettre à nos confrères, soit qu'ils se spécialisent dans l'inspection des viandes, soit qu'ils soient appelés à collaborer à l'établissement d'une taxe, de puiser dans notre travail, d'utiles éléments d'information, qui faciliteront leur tâche.

C'est une des nombreuses raisons qui nous ont aiguillé sur un tel sujet. Le domaine qu'il embrasse étant très étendu, nous nous sommes bornés à étudier minutieusement quelques unes de ses parties, dans le seul but de faire ainsi œuvre utile. Il suffira, en effet, au praticien de rassembler, en les ajustant, quelques uns de ces éléments, pour lui permettre de connaître en ses moindres détails le mécanisme d'une profession, qui par tant de côtés, est pour ainsi dire apparentée avec la sienne.

Trop heureux, si notre contribution à l'étude du « Problème de la viande », ajoutant un nouveau chapitre aux travaux déjà exécutés en ce sens, par nos camarades, en complète leur série.

Nous trouverons, dans notre participation à cette étude, la récompense de nos efforts.

A cet égard, nous tenons à remercier particulièrement, MM. Beltoise, président du Syndicat général de la boucherie française ; Naudinat, directeur des Services vétérinaires de la Haute-Garonne ; et le président du Syndicat de la boucherie toulousaine, pour les précieux renseignements qu'ils nous ont donnés.

INTRODUCTION

Le dépeçage, découpe ou dépècement, ainsi dénommé selon les régions, est l'opération qui consiste à diviser les quartiers de viande en divers morceaux. Cette opération a pour but de faciliter la vente par petites quantités et de séparer les différentes catégories qui se trouvent englobées dans un même quartier.

De son utilité. — Lorsqu'il est fait appel au concours de l'expert, ce dernier est souvent obligé, pour confirmer son diagnostic superficiel, de pratiquer des incisions intra-musculaires, il est donc nécessaire qu'il soit initié à la coupe de la viande qu'il est chargé d'examiner, dans le but louable de ne causer aucun préjudice à l'intéressé sans aucun avantage pour son expertise. Il est également utile que l'expert puisse reconnaître à leur coupe particulière, les morceaux qui entrent dans chaque catégorie dans le but d'éviter des substitutions inter-catégories et par cela même des fraudes.

La coupe de la viande varie avec les régions ; elle peut néanmoins se rapporter à plusieurs types principaux tels que : la coupe parisienne, bordelaise, lilloise. Le sujet étant très étendu et la plupart de ces coupes ayant

déjà fait l'objet d'une étude spéciale, nous nous bornerons à exposer la coupe de Toulouse, en mentionnant, en leur place et lieu, les différences, qui sont minimes toutefois entre la coupe que nous étudions et celle de Paris.

Nous ferons une étude aussi approfondie que possible de la coupe du *bœuf* ; quant à celle du *veau* et du *mouton* nous serons plus succinct, cette coupe étant à quelque chose près la même que celle du bœuf.

Nous terminerons notre travail par un tableau dans lequel nous comprendrons tous les éléments nécessaires à l'établissement d'une taxe, le vétérinaire étant qualifié par ses compétences en la matière à y collaborer, avec l'administration préfectorale ou municipale.

DÉPEÇAGE DU BŒUF

« L'habillage » et la « fente » (séparation en deux moitiés) ayant eu lieu, la première opération consiste dans la division du demi bœuf en deux « quartiers » : un postérieur ou cuisse, un antérieur ou devant. Cette première opération diffère suivant les coupes. A Toulouse « l'on coupe à une côte » c'est-à-dire que la séparation se pratique entre la 12e et la 13e côte, laissant ainsi une côte attenant au quartier postérieur. Par contre, à Paris, on coupe à 2 ou 3 côtes ainsi qu'à Marseille et à Lyon. A Bordeaux on coupe à 5 côtes.

Les quartiers sont ensuite dirigés sur l'étal du boucher où le dépeçage proprement dit a lieu. Nous allons étudier la coupe toulousaine du quartier postérieur d'abord, du quartier antérieur ensuite, en énumérant les pièces qui les composent.

Quartier postérieur ou cuisse

Le **quartier postérieur** ou **quartier de derrière,** est suspendu à la tringle d'étal et présente sa face interne à Toulouse, tandis qu'à Paris il présente sa face externe.

Le quartier postérieur droit est dénommé *quartier queue* car la queue y adhère, tandis que le gauche est dénommé *quartier fausse queue.*

Nous allons étudier les différentes opérations au fur et à mesure qu'elles sont effectuées, dans l'ordre chronologique si nous pouvons nous exprimer ainsi.

Après avoir enlevé le *rognon* (rein et graisse enveloppante), qui sur les animaux de première qualité, s'étend de la cavité pelvienne jusqu'aux dernières vertèbres dorsales (ce qui d'ailleurs est une raison pour laquelle, la séparation des deux quartiers se fait à une côte à Toulouse), nous coupons la *meille* ou *flanchet* formé par la partie inférieure de la paroi ventrale (aponévrose de l'*oblique externe* de l'abdomen).

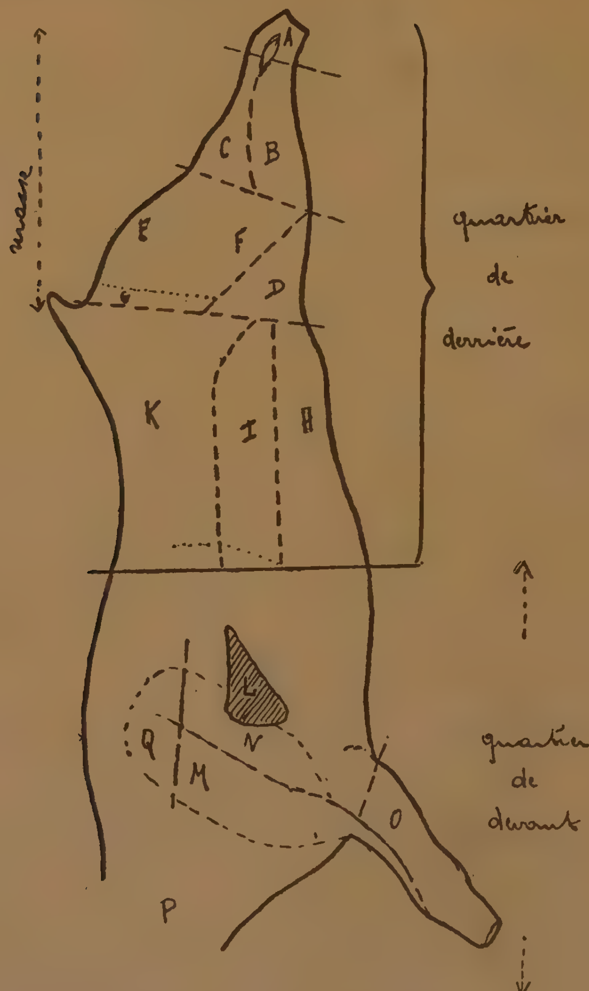
Ceci fait, nous procédons sur le quartier, toujours pendu, à la séparation de l'*aloyau* d'avec la *masse*; à Paris cette opération est précédée de la désarticulation du *jarret* ou *crosse.*

La séparation de l'*aloyau* d'avec la *masse*, s'effectue à 5 cm. environ au-dessous de la symphyse ischio-pubienne (os de la noix en boucherie) et intéresse les muscles *fessiers*, *coxo-fémoraux* ainsi que l'*obturateur interne* et le *col de l'ilium.* A Toulouse, la partie supérieure de la cuisse prend le nom de *masse.* A Paris cette partie prend celui de *globe.*

La masse se divise en cinq parties et l'aloyau en quatre parties.

COUPE DE TOULOUSE

1/2 Bœuf : face externe

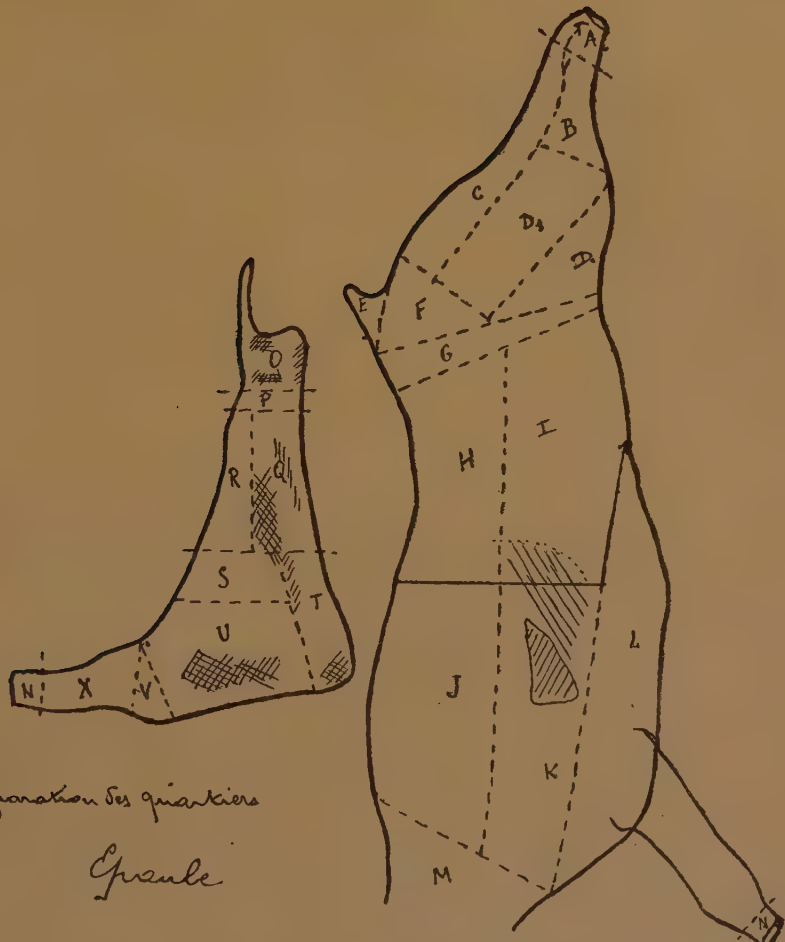


Legende.

quart. post[r]	quart. ant[r]
A) masse	M: cloquette
B) Gite de derrière	N: macreuse
C) Gite à la noix	O: gite de devant
D) mollet	P: Cou
E) liste ronde } listes	Q: besoins d'entrecôtes
F) liste plate } listes	
G) Culotte	
H) Flanchet	
I) Bavette d'Aloyau	
K) Aloyau	

COUPE DE PARIS

1/2 Bœuf : face externe



—— Séparation des quartiers

Epaule

N.B. : on laisse 2 ou 3 côtes avec le q. postr.
Epaule = membre antr., ½ moelle, ½ max. infr.

Légende

quartier de derrière	quartier de devant
A) Crosse	J Train de côtes
B) Rondin	K) Plat côtes (chuquette
C) Semelle (gîte noix)	L) Pis de Bœuf
D1 tranche grasse	M) Collier.
D tende de tranche	**Epaule**
E Queue	N) Crosse
F Rumpsteack	O) Joue
G) Aiguillette	P) Salière
H) Aloyau	Q) Veine grasse } collier
I Bavette d'Aloyau	R) Veine maigre } collier
	S) Jumeau
	T) Dernière Paleron
	U) Macreuse
	V) Charolaise
	X) gîte devant

Masse. — Les cinq parties constituant la masse sont les suivantes :

le mollet,

la noix,

les listes (*ronde et plate*) avec culotte,

le gîte à la noix,

le gîte de derrière.

Etudions ces morceaux séparément :

Dépeçage du mollet. — Nous désarticulons la rotule et pratiquons une incision partant de l'articulation fémoro-tibio-rotulienne, et longeant la face interne du fémur (*canelle*). Cette incision sépare le *pectiné* en deux parties. En opérant par des pesées successives nous détachons nettement, les muscles formant le *mollet*. Ce sont : le *tendeur du fascia-lata*, le *droit antérieur*, les *vastes externe et interne*, le *crural antérieur*, le *couturier* et la partie antérieure du *pectiné*. A noter que cette désinsertion musculaire s'opère avec une très grande facilité chez le mâle. Du côté externe, la coupe suit l'interstice compris entre le *vaste externe* et la partie antérieure du *long vaste* (feuillet profond du *fascia-lata*).

A Paris le pectiné fait partie du *tende de tranche*, correspondant à ce que nous appelons *noix* à Toulouse, et la *tranche grasse* correspond au *mollet*.

Dépeçage de la noix. — Appelée *tende de tranche* à Paris. Comme assise osseuse, cette pièce comprend le plancher du bassin y compris la cavité cotyloïde, et comme base

musculaire les muscles internes de la cuisse : demi-membraneux, droit interne, le grand adducteur de la cuisse ainsi que la moitié postérieure du pectiné. Pour détacher la *noix* de la *masse*, on pratique, allant de l'articulation fémoro-tibio-rotulienne à la partie supérieure de la liste ronde, une incision horizontale. Cette incision se continue dans l'interstice séparant le *long vaste* et le *demi-tendineux* du *demi membraneux.*

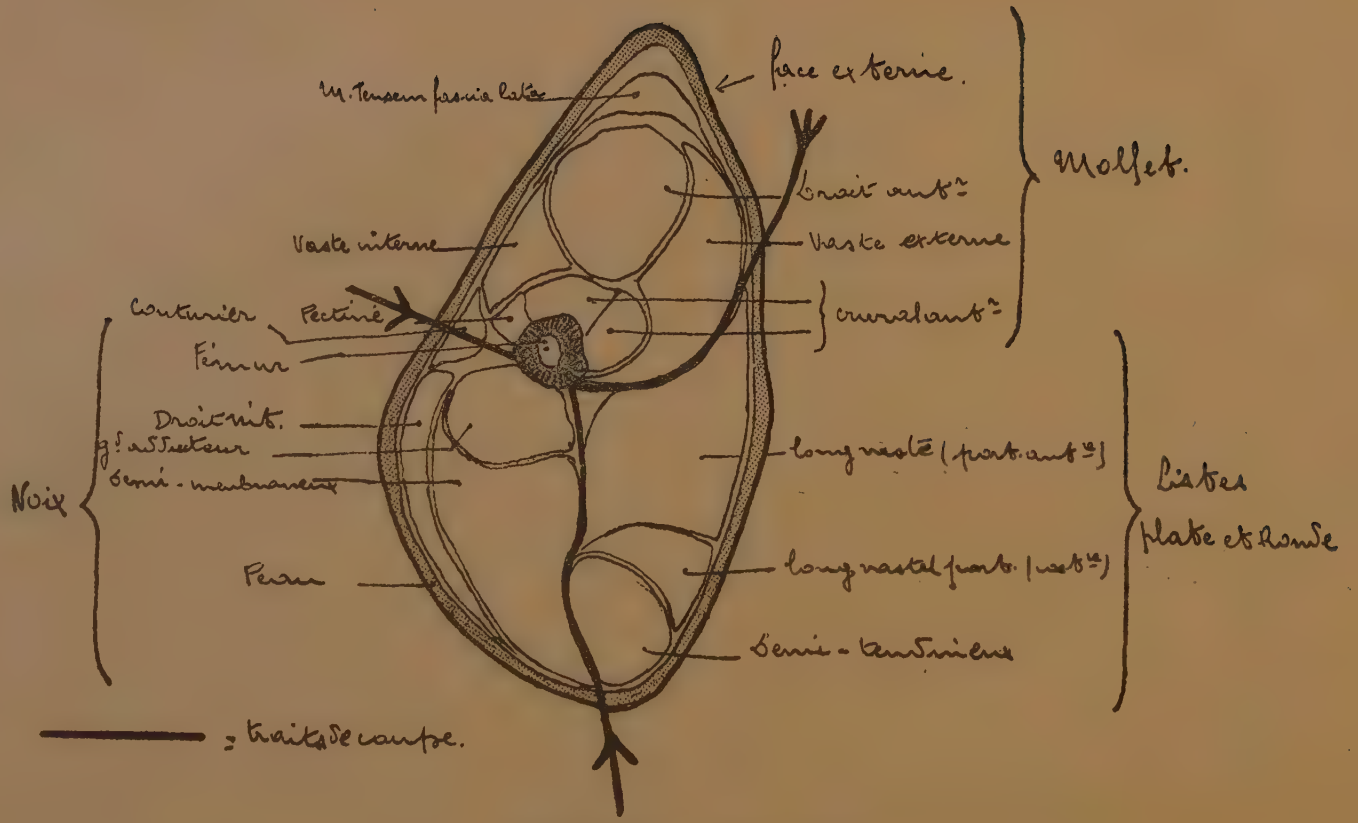
La seconde opération consiste dans le sectionnement de l'os du bassin dont une partie (pointe de l'ischium) restera adhérente à la *noix*, pour former l'os de la noix.

Dépeçage des listes. — les *listes* se divisent en *liste ronde* et *liste plate.* A Paris, la *liste ronde* prend le nom de *gîte noix ronde* et la *liste plate* celui de *gîte noix tendre.*

La *liste plate* est formée par les portions antérieure et postérieure du *long vaste.*

La *liste ronde* qui est attenante à la tubérosité ischiatique, appelée en boucherie pointe de la *culotte*, est formée par le demi-tendineux. La *culotte* appelée de même à Paris (*pièce à la queue* très rarement) est vendue avec les listes sans distinction, malgré ses qualités de tendreté.

C'est après avoir levé de la *masse*, le *mollet* et la *noix*, que nous levons les *listes* auxquelles adhère le fémur (*canelle*). La première opération consiste dans la séparation des *listes* d'avec le *gîte de derrière* et le *gîte à la noix*, en désarticulant le membre au niveau de l'articulation fémoro-tibiale. Il nous reste ensuite à détacher le fémur



COUPE DE TOULOUSE

Coupe au niveau de la surface âpre fémur droit

des *listes* en rompant les ligaments qui le fixent à ces muscles.

Dépeçage du gîte à la noix. — A Toulouse nous avons le *gîte à la noix* et le *gîte de derrière*, que l'on débite séparément. A Paris, ces deux pièces restent réunies et prennent le nom de *gîte-gîte*. Le *gîte à la noix* est formé par les *jumeaux* ou *gastrocriéniens* et le *fléchisseur superficiel des phalanges* ou *perforé* et le *soléaire*. Nous sectionnons la corde du jarret (tendon des *jumeaux* et du *perforé*) et noussé parons ainsi le *gîte à la noix* du *gîte de derrière* en sectionnant les muscles du *plan superficiel* qui les lient à ceux du *plan profond* de la région jambière postérieure.

Dépeçage du gîte de derrière. — Le gîte de derrière constitué par les muscles du plan profond de la région jambière postérieure. Il suffit de séparer le gîte de derrière du jarret en incisant au niveau de l'articulation tibio-astragalienne. On désinsère ensuite les muscles du gîte, du tibia. Les muscles du gîte sont : le *poplité* et les *fléchisseurs interne et externe des phalanges.*

Ayant ainsi dépecé toute la masse, il reste à dépecer l'*aloyau*, et nous aurons par ce fait même levé toutes les pièces de la cuisse ou quartier postérieur.

Aloyau. — L'*aloyau* se divise en quatre parties, ce sont :
l'aloyau proprement dit,
la meille ou *flanchet*,
le faudil,
la bavette d'aloyau.

Dépeçage de l'aloyau. — L'aloyau proprement dit se divise en :

faux-filet,

contre-filet,

filet.

L'*aloyau* a pour base squelettique les vertèbres lombaires et la dernière vertèbre dorsale avec la partie de la côte lui correspondant, ainsi que la partie de l'ilium comprise entre la crête iliaque et le col.

Le *faux-filet*, ou *tranche large*, constitue la partie supérieure de l'*aloyau*, que nous avons précédemment séparé de la *masse*. A Paris, le *faux-filet* prend le nom de *rumsteck* et le *contre-filet* celui de *faux-filet*.

Le *faux-filet* est formé par les muscles fessiers.

Le *contre-filet* est formé par les muscles qui recouvrent la gouttière vertébrale (vertèbres lombaires et dernière dorsale).

Le *filet* comprend les psoas (grand et petit) et se divise en *filet mince, milieu de filet* ou *filet mignon* et *gros bout* (en allant de la côte vers la queue).

L'*aloyau* étant couché sur le banc d'étal, sur sa face externe, on sépare la *bavette* d'*aloyau* de l'*aloyau* proprement dit en pratiquant une section parallèle à la colonne vertébrale et à environ 30 cm. de celle-ci. Le débit de l'*aloyau* ne comporte pas de fractionnements préalables, bien qu'il soit divisé en *faux-filet, contre-filet* et *filet*, ces morceaux était débités sur la pièce selon le choix des clients.

Dépeçage de la bavette d'aloyau. — La bavette d'aloyau constituée par une partie des obliques et du transverse de l'abdomen et par le segment de la dernière côte (à Paris les deux et trois dernières), la *bavette d'aloyau* comprend deux parties, dont l'une l'*osseline du filet*, utilisée comme *bifteck*, et l'autre (*bavette*) entrant dans la seconde catégorie.

Flanchet (ou *meille*). Comme il a été dit plus haut, le *flanchet* est enlevé avant la séparation de l'*aloyau d'avec* la *masse*. Le *flanchet* fait partie de la 3e catégorie, nous y distinguons le *faudil* formé par le *grand oblique* de l'abdomen. En raison des propriétés de ce muscle, le *faudil* est classé dans la 1re catégorie. A Paris le *faudil* prend le nom de *paillasse*.

Le quartier postérieur est débité en son entier, nous procédons à la découpe du quartier antérieur ; ces deux quartiers peuvent aussi être dépecés simultanément.

Quartier antérieur

Le **quartier antérieur** est pendu à la tringle d'étal par un crochet implanté entre la 11e et la 12e côte (la 13e côte faisant partie du quartier postérieur). Ce quartier est pendu de façon à ce qu'il présente à l'étalage, sa face externe.

Il se divise en cinq parties principales qui se dépècent dans l'ordre suivant :

la poitrine,
le cou,
le plat de côtes,
l'épaule,
le carré d'entrecôtes.

La première opération consiste, après avoir retourné le quartier sur sa face interne, à détacher l'*osseline* (appelée *hampe* à Paris), formée par les muscles du diaphragme. A noter qu'à Toulouse : le *faudil,* l'*osseline* du *filet,* l'*onglet,* sont confondus sous le nom d'*osseline* et se vendent comme *bifteck.*

On procède ensuite à la coupe de la poitrine.

Cette coupe se pratique à la réunion du tiers inférieur et du tiers moyen de la cage thoracique, par une fente parallèle aux corps vertébraux. La *poitrine* comprend trois parties : le *gros bout* (*pointe du sternum*) appelé *pis de bœuf* à Paris, le *milieu de poitrine* et la *poitrine mince.*

La seconde opération consiste dans la levée du *cou,* appelé à Paris *collier.* On y procède en séparant cette pièce du quartier, par une incision oblique, passant dans l'interstice compris entre la 3e et la 4e vertèbre dorsale. L'incision de la partie musculaire atteint le cartilage de prolongement du scapulum et contourne l'omoplate, en avant du sus-épineux, sectionnant en deux le muscle *mastoïdo-huméral,* dont la partie postérieure adhère à l'épaule, et la partie antérieure fait partie du cou.

Ceci étant fait, la technique consiste alors à dépeçer

le plat de côtes, formé par le tiers moyen de la cage thoracique. A noter que le quartier antérieur duquel ont été soustraits la *poitrine* et le *cou*, prend le nom de *longe*. La section des côtes pratiquée à la réunion du tiers supérieur et du tiers moyen doit se terminer en suivant la ligne oblique de l'épaule sans l'entamer.

Puis vient la dernière opération consistant dans la séparation de l'*épaule* et du *carré d'entrecôtes* (*train de côtes* à Paris).

Après avoir couché la *longe*, sur sa face externe, on scie l'*omoplate* (*palette* en boucherie) sur toute sa largeur au milieu du cartilage scapulaire qui reste ainsi adhérent en partie au *carré d'entrecôtes*.

A Paris la coupe de l'épaule et du cou, change totalement, comme nous le verrons plus loin.

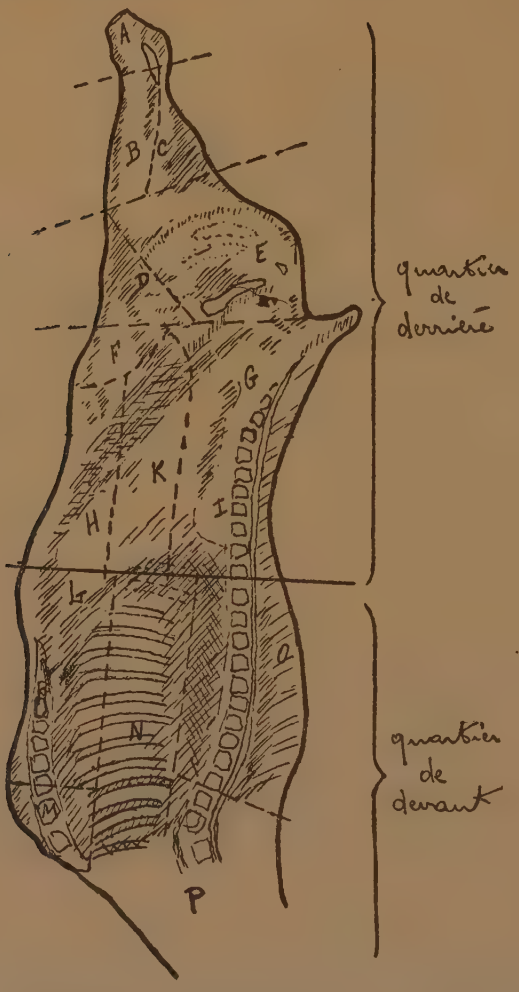
Etudions maintenant les différents morceaux entrant dans la composition de chacune de ces cinq pièces principales.

Dépeçage de la poitrine. — La poitrine est appelée à Paris, *pis de bœuf* sans doute à cause de son peu de valeur nutritive. Comme il a été dit plus haut, elle se divise en : *mince* (prolongement du *flanchet*), *moyenne* et *gros bout* de poitrine. A Toulouse, le gros bout prend le nom *de poumel*.

La *poitrine* a pour base squelettique, le sternum sectionné longitudinalement lors de la fente, et le tiers supérieur des côtes sternales et asternales. Les muscles

COUPE DE TOULOUSE

1 /2 Bœuf : face interne



Leigende

quartier de derrière

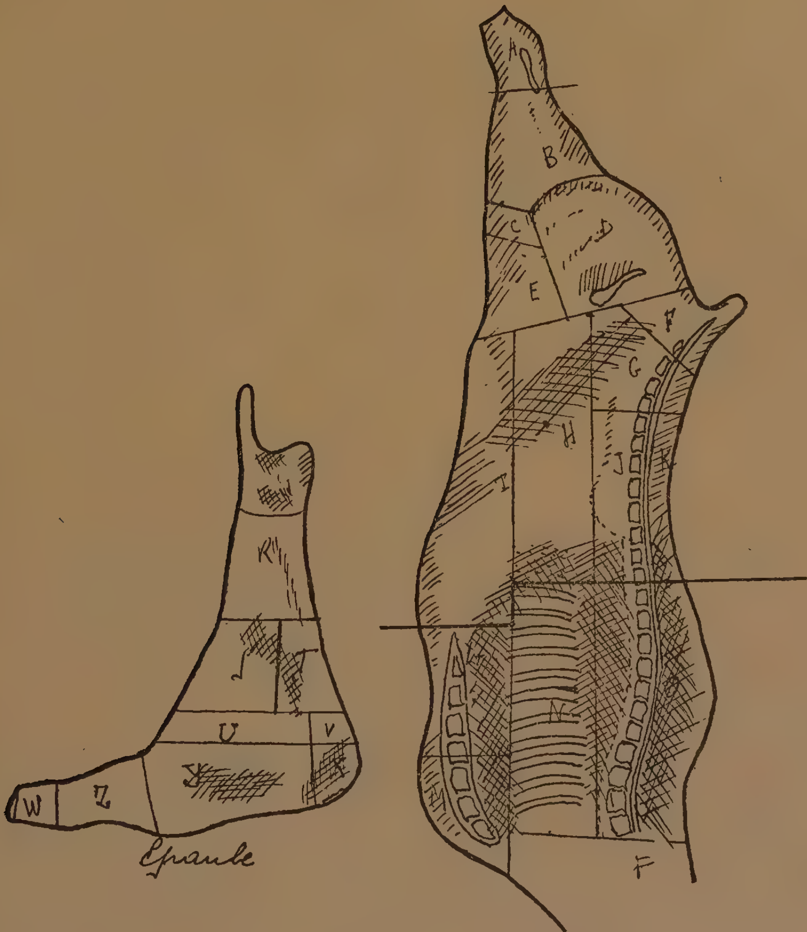
A) Crosse
B) gîte de derrière
C) gîte à la Noix
D) Mollet
E) Noix
F) Flanchet & Faux filet
G) Aloyau
H) Flanchet
I) Ragnon
K) Bavette d'Aloyau

quartier de devant

I) Hampe (oseille)
K) ~~Bavette d'Aloyau~~
L) Poitrine
M) Paleron (Paumel)
N) Plat de côtes
O) train de côtes
P) Jumeau de derrière

COUPE DE PARIS

1 /2 Bœuf : face interne



Légende

quartier post^r.	quart. ant^r.
A) Crosse	L) Milieu poitrine
B) gîte-gîte	M) gros bout poitrine
C) Nourrice	N) plat côtes
D) Tende de Tranche	O) côtes et entrecôtes
E) Tranche grasse	P) Cou.
I) Flanchet	Epaule
H) Bavette d'Aloyau	Q) Joue
F) Culotte	R) Collier
G) Rumsteck	S) Veine grasse
J) filet	T) 2e talon
K) faux-filet	U) griffe et jumeau
	V) 1er talon

X) paleron avec os palette
Y) macreuse
Z) gîte-gîte W) crosse.

sont : le *triangulaire du sternum*, les *pectoraux* ascendant, *descendant* et *transverse* ainsi que les portions antérieures du *grand droit*, du *grand oblique* et du *transverse de l'abdomen*.

Dépeçage du cou. — La coupe de Toulouse diffère de celle de Paris, en ce qui concerne la division du *cou* et de l'*épaule*. A Toulouse le *cou* se divise en trois parties. Ce sont le *cou proprement dit* (correspondant à la veine grasse au *collier* et aux 1er et 2e *talons* à Paris) le *découvert* et la *levure*.

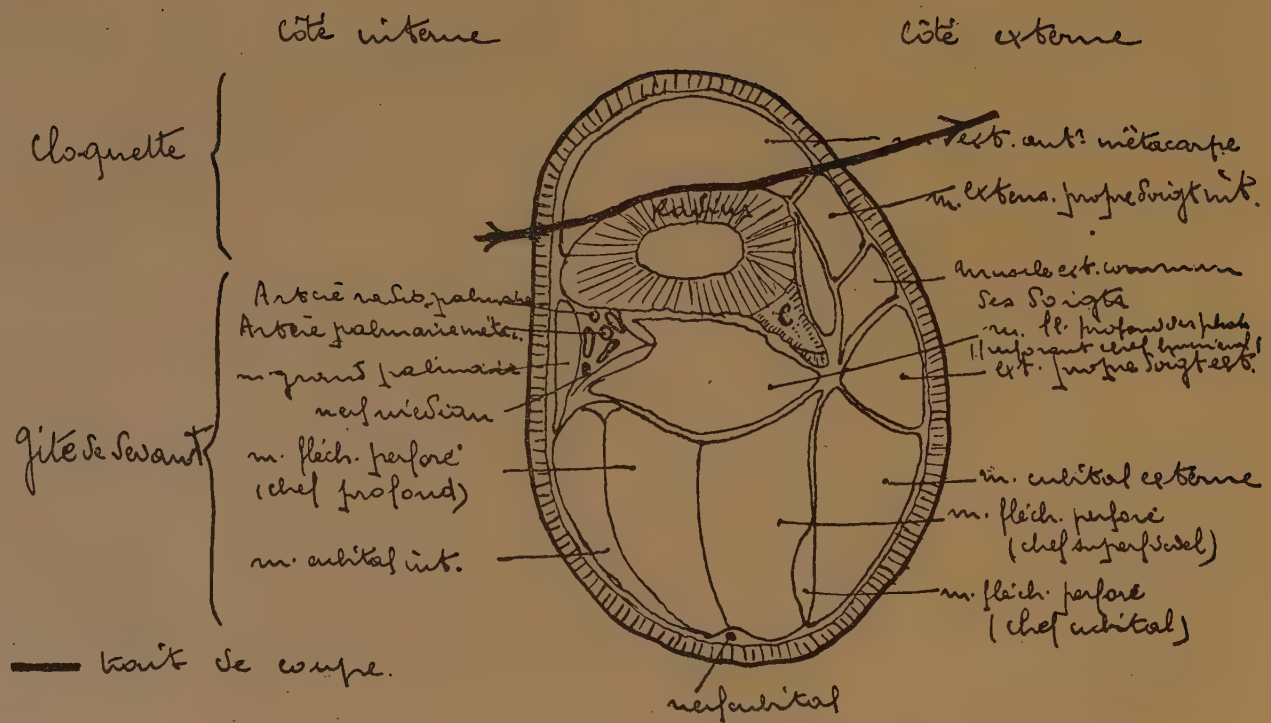
Le *cou proprement dit*, est formé par les muscles *long du cou*, *grand complexus*, *long épineux*, *transversaire du cou*, les *sterno-hyoïdien*, *sterno-thyroïdien* et *omo-hyoïdien*.

Le *découvert*, formé par l'*angulaire*, le *transversal des côtes*, le *scalène transcostal* ou *supra-costal* (partie antérieure) et les *intercostaux*. Le cou se coupe à trois côtes et ce sont ces trois côtes avec les muscles de cette région qui forment le découvert, appelé à Paris, *basses-côtes*. Le *long épineux* et le *trans-épineux*, prennent le nom de *levure* à Toulouse, et *persillé* à Paris. Ce morceau est utilisé, comme viande à rôtir.

Dépeçage du plat de côtes. — Le *plat de côtes* est la région comprise entre la poitrine et le carré de côtes ou entre-côtes. Comme assise squelettique cette pièce comprend neuf côtes à Toulouse, les trois premières côtes faisant

COUPE DE TOULOUSE

Bœuf



Coupe transversale avant-bras droit

(Région moyenne radius et cubitus)

partie du cou et la dernière restant attachée à l'aloyau. A Paris on ne laisse pas de côtes au cou.

Le muscle *scalène supercostal* qui fait partie du cou à Toulouse, est compris dans le plat de côtes à Paris. Les muscles formant le plat de côtes sont : les *intercostaux externe* et *interne*, le *grand dentelé* avec son aponévrose blanche et épaisse, les attaches inférieures du petit dentelé.

Dépeçage de l'épaule. — L'épaule, à Toulouse, se fractionne en quatre parties qui prennent le nom de :

cloquette,

macreuse,

paleron,

gîte de devant.

On procède au dépeçage de l'épaule en opérant comme suit : la pièce étant couchée à plat sur sa face externe, nous levons la *cloquette*, formée par les muscles *extenseurs* de l'avant-bras, le *brachial antérieur*. On sectionne la tête de l'humérus, dans le sens longitudinal ainsi que l'apophyse coracoïde qui restent attenant aux muscles. L'ensemble des pièces appelées à Paris *jumeaux* et *griffe*, correspondent à la *cloquette* à Toulouse. Nous avons ensuite la *macreuse*, ou *maigre d'épaule*, comprenant, le *sous-scapulaire*, le *grand rond*, le *grand dorsal* et les muscles *olécraniens*. La pointe de l'olécrane restera fixée à la *macreuse* pour sauvegarder l'esthétique de la pièce.

Nous détacherons ensuite la troisième pièce qui est le *paleron*. Le *paleron* comprend le muscle *sous-épineux* qui enveloppe le cartilage et l'omoplate.

Nous terminerons le dépeçage de l'épaule, par le *gîte de devant*. La section de la pointe de l'olécrane a mis à jour l'articulation huméro-radiale, il suffira de sectionner les ligaments pour séparer la *macreuse* du *gîte de devant*. Nous désosserons ce dernier formé par les muscles *fléchisseurs* : *grand palmaire*, *cubitaux interne* et *externe*, *perforant* (*chefs huméral et cubital*) et le *perforé* (*chefs superficiel* et *profond*). A Paris on lève l'*épaule* à laquelle on laisse adhérents le *cou* et le *maxillaire inférieur*. Ces morceaux se débitent ensuite séparément comme à Toulouse.

Dépeçage du carré d'entrecôtes. — Le *carré d'entrecôtes* comprend cinq côtes *fines* ou *couvertes* (de la 8e à la 12e côte) et quatre *entrecôtes découvertes* (de la 4e à la 7e côte).

DEPEÇAGE DU VEAU

A Toulouse, comme à Paris, l'animal est toujours dépouillé sitôt le soufflage. Par contre nous lisons dans le *Bulletin et Mémoires de la Société des sciences vétérinaires* de Lyon, de 1909, que le dépouillement se pratique très souvent à l'étal du boucher. Nous pensons que cette pratique n'existe plus.

Nous ne nous étendrons pas au-delà sur le dépeçage du veau à Toulouse puisqu'il se rapproche sensiblement de celui du bœuf, les différents morceaux ne subissant pour ainsi dire qu'une différence d'appellations.

Après l'habillage et l'éviscération, l'animal est transporté à l'étal du boucher sans être fendu.

Les *viscères*, la *tête* et les *pieds*, font l'objet d'une vente en bloc, aux marchands tripiers, aux abattoirs. Il existe néanmoins une catégorie de bouchers détaillants, qui à Toulouse, exploitent eux-mêmes cette partie du 5e quartier.

La fente qui, pour le bœuf, s'opère, à l'abattoir, se pratique pour le veau à l'étal du boucher. La fente est une opération très délicate, exigeant une certaine habileté professionnelle. L'art consiste en effet à sectionner les vertèbres en deux parties égales dans le sens de leur

épaisseur, afin que la section du canal rachidien et de la moëlle, s'opère dans leur partie médiane.

A noter que chez le bœuf la queue reste adhérente au quartier postérieur droit, tandis que chez le veau la queue adhère au quartier postérieur gauche.

Dépeçage du quartier postérieur

Le **quartier postérieur** est appelé *cuisseau* ou *cuissot* et se divise en cinq parties principales. Ce sont :

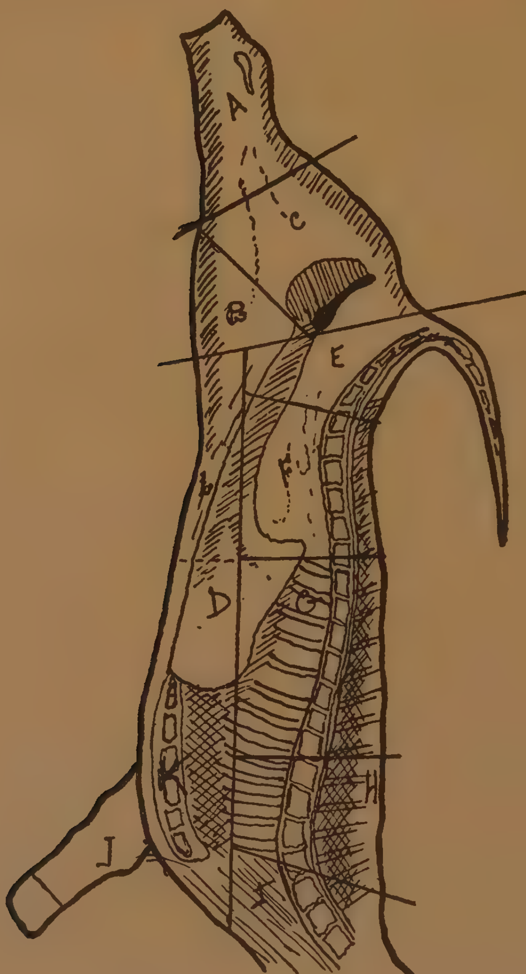
la pièce blanche,
le mollet,
la noix,
la massette,
le jarret.

Dépeçage de la pièce blanche. — Appelée à Paris *quasi,* ou *culotte,* elle correspond à l'*aloyau* du bœuf. Le *cuisseau* étant sur l'étal et présentant sa face interne, on pratique une coupe horizontale à 2 cm. en-dessous de la symphyse pubienne et nous avons ainsi détaché la *pièce blanche.* A Toulouse la *pièce blanche* comprend le *filet.* A Paris le *filet* prend le nom de *longe* ou *rognon.*

Dépeçage du mollet. — Se lève après la *pièce blanche* et prend le nom à Paris de *noix patissière*; le *mollet,* se lève suivant la même technique que pour le bœuf.

COUPE DE TOULOUSE

1 /2 Veau : face interne

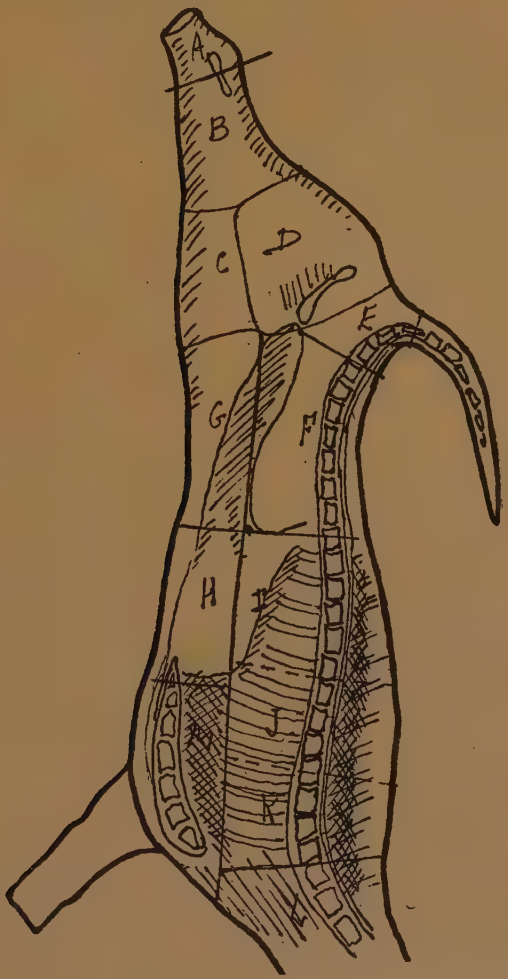


Légende

quartier post^r	quartier ant^r
A) Jarret	D) Poitrine br
B) Mollet	G) Côtes fines
C) Noix et massette	H) Côtes découvertes
E) Pièce blanche	I) Cou.
F) Filet	J) Jarret
L) Poitrine mince	K) Poitrine épaisse

COUPE DE PARIS

1/2 Veau : face interne



Légende

quartier post.	quart ant.
A) Cosse	G) Flanchet
B) Jarret	H) Tendron
C) Noix Pâtissière	M) Poitrine
D) Noix	I) Côtes 1ères
E) Quasi ou Culotte	J) Côtes 2es
F) Longe	K) Côtes découvertes
	L) Cou

Dépeçage de la noix. — Même technique employée que pour le bœuf.

Dépeçage de la massette. — La *massette*, n'est autre chose que la *sous-noix* à laquelle sont fixés le *jarret* et le fémur. La *massette* se débite en deux parties : la *massette* proprement dite correspondant à la *liste plate* du bœuf et le *pistolet* à la *liste ronde.*

Dépeçage du jarret. — On sépare, par une coupe transversale, pratiquée au niveau de l'articulation fémoro-tibio-rotulienne, le jarret de la massette.

Nous ferons remarquer que la coupe du *cuisseau*, pratiquée à Toulouse, il y a quelques années a subi quelques légères modifications, qui par la fraction de certaines pièces, en facilitent ainsi la vente. Ces modifications furent provoquées par la hausse du prix de la viande comparativement à la réduction du pouvoir d'achat de la clientèle. Jadis, ou plus exactement il y a une dizaine d'années, la *pièce blanche* comprenait dans son ensemble le *mollet*, qui actuellement n'en fait plus partie.

Dépecage du quartier antérieur

Le **quartier antérieur** ou devant se divise en six parties que nous énumèrerons dans l'ordre de dépeçage, ce sont :

la poitrine,
l'épaule,
les côtes fines ou côtes premières,
les côtes découvertes,
le cou,
le jarret.

Dépeçage de la poitrine. — A Toulouse, la poitrine comprend trois parties : la *poitrine mince* (*flanchet* dans le *bœuf*), la *poitrine seconde*, et la *poitrine épaisse* correspondant au *gros bout de poitrine de bœuf*. A Paris la poitrine prend quatre appellations différentes selon leur situation anatomique. Ce sont : le *gros bout*, le *milieu* de *poitrine*, le *tendron* et le *flanchet*.

Dépeçage de l'épaule. — Alors que pour le bœuf nous notons de grandes différences entre Paris et Toulouse, dans la levée de l'*épaule*, il n'en est pas de même pour le veau. Les deux coupes se ressemblent. Le soufflage de l'animal opéré lors de l'habillage donne non seulement une meilleure apparence en donnant une sorte de couverture factice, par le gonflement du tissu conjonctif sous-cutané, mais facilite aussi singulièrement la levée de l'épaule. L'*épaule* « se lève ronde » c'est-à-dire que lorsqu'elle est détachée du *carré de côtes*, elle a l'aspect d'une circonférence au niveau du scapulum. Le cartilage de prolongement du scapulum n'est pas laissé sur le *carré de côtes* comme il l'est, sur le *train de côtes* du bœuf.

Dépeçage du carré de côtes. — Le *carré de côtes* est le morceau qui nous reste avec le cou lorsque nous avons levé la *poitrine* et l'*épaule.* Le *carré de côtes,* comprend à Toulouse, les *côtes fines* et les *cinq côtes découvertes.* Par contre, à Paris, nous trouvons les *côtes premières,* les *côtes secondes* et les *côtes découvertes* (ou *charnues*).

Le *carré de côtes,* se sépare du cou au niveau de la première côte (Pas de côte dans le cou).

Dépeçage du cou. — Ce morceau prend aussi le nom de *collet* et se vend comme *pot au feu* ou *ragoût.*

Dépeçage du jarret. — Le *jarret* est séparé de l'épaule au niveau de l'articulation huméro-radio-cubitale, sans scier l'olécrane comme il est fait pour le bœuf.

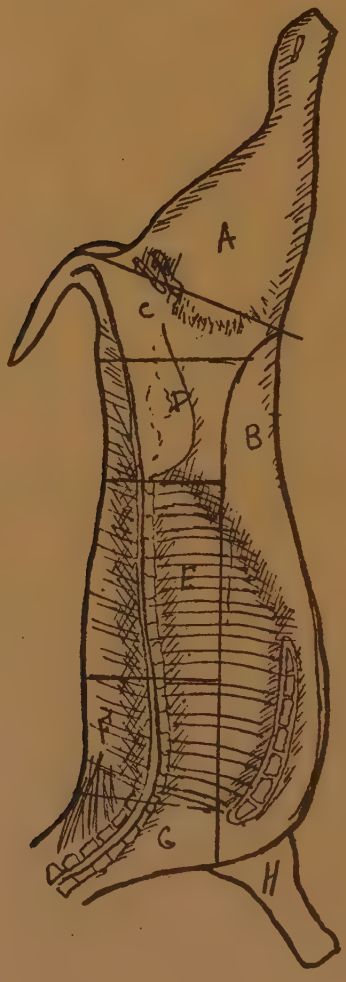
DEPEÇAGE DU MOUTON

A noter que le dépouillement est beaucoup plus facile chez les ovidés que chez les autres espèces vu l'abondance du tissu conjonctif. La façon de procéder à l'habillage du mouton diffère totalement de celle employée pour le bœuf et le veau. Alors que pour ces derniers le couteau est indispensable pour détacher la peau du tissu conjonctif, pour le mouton il suffit d'introduire le poing entre le tissu conjonctif et la peau pour détacher facilement cette dernière. Nous nous permettons une comparaison vulgaire : on habille un mouton de la même façon qu'on dépouille un lapin (on pousse un mouton).

Le mouton, comme le veau, est apporté à l'étal du boucher sans avoir été fendu, avec cette différence toutefois que chez le premier le sternum n'a pas été séparé. La fente s'opère suivant la même technique que pour le veau, jusqu'au niveau de la première lombaire. La fente des vertèbres dorsales et cervicales diffère de celle du veau, en ce sens que le boucher laisse alternativement une apophyse épineuse à chaque moitié de l'ovin. L'os du mouton étant très cassant, explique l'impossibilité de la section médiane.

COUPE DE TOULOUSE

1/2 Mouton : face interne



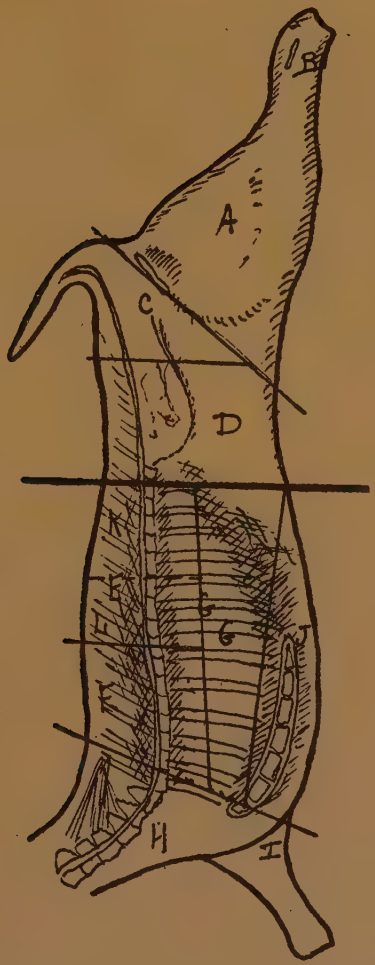
Légende

quartier post.
- A) gigot
- C) culotte
- D) filet

quartier ant.
- B) Poitrine
- E) côtes fines
- F) côtes découvertes
- G) Cou
- H) Epaule

COUPE DE PARIS

1 /2 Mouton : face interne



Légende.

quartier postᵉ
- A) gigot
- B) Manche du gigot
- C) Selle de gigot
- D) Filet ou Selle double

quartier antᵉ
- E) Côtes fines ou couvertes.
- F) Côtes découvertes
- G) Haut de côtes
- H) Collet ou Cou
- I) Epaule
- J) Poitrine

K) Côtes

La séparation du *quartier postérieur* d'avec le *quartier antérieur* s'opère comme pour le veau, au-dessus de la dernière côte.

A noter que la *poitrine mince* est détachée du *gigot* et fait partie du *quartier antérieur*, opération n'ayant pas lieu à Paris, la paroi abdominale faisant partie de la selle et du filet.

Dépeçage du quartier postérieur

Le **quartier postérieur** comprend les morceaux suivants :

le gigot,
la culotte,
les côtes du filet,

Le gigot. — Le *gigot* est constitué par le membre postérieur auquel on a retranché par désarticulation à l'abattoir, la région métatarso-digitée. Le *jarret* porte le nom de *manche de gigot* et entre dans la troisième catégorie. Le gigot se vend entier, ou se débite en tranches transversales.

La première opération consiste dans la séparation du *gigot* d'avec la *culotte*, au moyen d'une section pratiquée horizontalement à 2 ou 3 cm. de la symphyse pubienne.

La *culotte* est appelée *selle de gigot* à Paris. Elle correspond au *faux-filet* du bœuf et à la *pièce blanche* du veau. Elle est formée par les *muscles fessiers*. La *culotte* n'est pas obligatoirement séparée du filet, quoique ces deux morceaux soient vendus séparément.

Les côtes du filet. — Le *filet*, ou *côtes du filet*, comprend les muscles de la région lombaire et correspond au *filet* et *contre-filet* chez le bœuf.

Dépeçage du quartier antérieur

Le **quartier antérieur** se divise en cinq morceaux.

la poitrine,
l'épaule,
les côtes fines ou couvertes,
les côtes découvertes,
le cou ou collier.

La poitrine comprend la partie inférieure des côtes, le sternum et la paroi abdominale. Elle est enlevée la première.

Le carré de côtes, comprend les *côtes fines* (7 dernières côtes) et les *côtes découvertes* (de la 2e à la 6e).

L'épaule. — L'*épaule* se lève *ronde* comme pour le veau. Elle est formée par le membre antérieur amputé de la région métacarpo-phalangienne, par désarticulation au niveau du carpe.

Le cou ou *collier*, comprend la région cervicale jusqu'à la première vertèbre dorsale.

A noter qu'il y aurait lieu d'intervertir les épithètes au sujet de la dénomination des côtes ; les *couvertes* étant justement celles qui ne le sont pas et les *découvertes* se trouvant couvertes par l'épaule.

Il existe, pour les ovins, une coupe spéciale à Paris, se pratiquant sur l'animal non fendu. Le *quartier* comprend les deux *gigots* et la *selle* réunis.

La culotte, comprend les deux *gigots* non séparés. La *selle* ou *selle anglaise* comprend les deux *filets* réunis. Les deux *carrés* auxquels adhèrent les *poitrines*, après avoir enlevé les *épaules* et le *collier* prennent le nom de *pan double*. Si la poitrine et le haut de côtelette sont enlevés, c'est un *rosbif*.

Cette coupe n'a sa raison d'être que pour l'étalage. Elle flatte la viande.

Nous allons réunir dans trois tableaux les différentes appellations données à chaque morceau à Toulouse, Bordeaux, Paris, Lyon et Marseille. Nous tirerons ensuite la conclusion de cette première partie de notre exposé.

BŒUF

TOULOUSE	BORDEAUX	PARIS	LYON	MARSEILLE
Aloyau.	Filet.	Faux-Filet.	Aloyau.	Aloyau.
Filet.	Penon.	Filet.	Filet.	Filet.
Faux-Filet.	Vrai bifteck.	Rumsteck.	Couare.	Cœur de Filet.
Noix.	Pointe à l'os.	Tende de Tranche.	Noix.	Pièce Noire.
Mollet.	Ouverture.	Tranche grasse.	Noix ronde.	Pièce ronde.
Listes.	Listes.	Gîte noix tendre et ronde.	Sous-noix.	Rond de veine-sous-noix.
Gîte.			Gîte-Gîte-rondin.	
Osseline.	Jarret.	Gîte-Gîte.	Bifteck dans le manteau.	Rondin.
Dessus et palette.	Palanque.	Hampe.		Galinette à Bifteck.
Entrecôtes.	Caprin.	Paleron.	Paleron ou cœur d'épaule.	Paleron et aiguillette.
Plat de côtes.	Entrecôtes.	Entrecôtes-couvertes et découvertes.	Entrecôtes. 1re et 2e.	Entrecôtes 1er et 2e.
(Abracadis).	Aiguillette.	Plat de côtes.	Plat de côtes.	Plat de côtes.
Cou.	Cou et veine.	Collier.	Cou.	Cou.
Levure.	Levure.	Levure et persillé.		Grumeau mince et épais.
Poitrine.	Poitrine.	Pis de Bœuf.	Poitrine.	Hampe.
Flanchet ou Meille.	La aude.	Paillasse.	Flanchet.	Bavette d'aloyau.
Bavette d'aloyau.	Rognure du Penon.	Bavette d'aloyau.	Bavette d'aloyau.	

VEAU

TOULOUSE	BORDEAUX	PARIS	LYON	MARSEILLE
	Mollet.			Noix.
Noix.	*Carbonade* Noix.	Noix.	Noix.	*Rouelle ou escalope.* Mollet.
Pistolet.	Pistolet.	Sous-Noix.	Sous-Noix.	Massette.
Massette.	Massette.			Pistolet.
Pièce-blanche.	Quasi.	Quasi.	Quasi.	Cœur de veau.
Mollet.		Noix Patissière.		
Côtes de Filet.	Filet.	Filet et Rognon.	Côtes de Filet.	Rognonade.
Côtes Fines.	Côtes Fines.	Longe et côtes 1re.	Côtes 1re.	Côtes fines.
Epaule.	Epaule.	Epaule.	Epaule.	Epaule.
Côtes découvertes.	Côtes charnues.	Côtes 2e et découvert.	Côtes 2e et découvert.	Côtes découvertes.
Cou.	Cou.	Collet.	Collet.	Cou.
		Poitrine.	Poitrine.	Poitrine.
Poitrine.	Poitrine.	Tendrons.	Tendrons.	
		Flanchet.		
Jarret.	Jarret.	Jarret.	Jarret.	Jarret.

MOUTON

Gigot.	Gigot.	Gigot.	Gigot.	Gigot.
Culotte.	Selle.	Selle de Gigot.	Selle.	Cœur.
Filet.	Filet.	Filet.	Filet.	Rognonade.
Côtes fines.	Côtes 1re.	Côtes 1re.	Côtes 1re.	Côtes fines et lous-tautelles.
Epaule.	Epaule.	Epaule.	Epaule.	Epaule.
Côtes découvertes.	Côtes charnues.	Côtes découvertes.	Côtes-découvertes.	Côtes découvertes.
Cou.	Cou.	Collet ou collier.	Collier.	Cou.
Poitrine.	Poitrine.	Poitrine et	Poitrine.	Poitrine.
Manches.		Haut de Côtes.	Haut de côtes.	Béquets.

FRAUDES

Incorporation dans une catégorie d'une partie de la catégorie inférieure

De même que nous avons observé qu'au moyen d'une coupe spéciale, il est aisé d'incorporer dans l'aloyau une partie des entrecôtes premières, en modifiant la coupe du cou, qui normalement comprend les 3 premières côtes il peut se produire le cas où ces 3 premières côtes étant incorporées dans le carré de côtes découvertes, rend possible la vente en première catégorie d'une partie de la troisième.

Pour découvrir la substitution, il suffira de compter les côtes qui forment ce carré. Sachant que régulièrement le carré se compose de 9 côtes, celles trouvées en supplément constituent la fraude.

On peut voir, d'autre part, dans la coupe de l'aloyau, une partie de bavette mince faire corps avec cette pièce, indépendamment de l'incorporation de 2 ou 3 entrecôtes. Pour déguiser la fraude, cette pièce est généralement vendue désossée et ficelée. Le même procédé peut s'appliquer aux entrecôtes, dont la coupe avantageuse y

incorpore une partie du plat de côtes. De même que pour l'aloyau, les entrecôtes se vendent dans ce cas, désossées et ficelées. Pour les fournitures de viande, ayant fait l'objet d'une adjudication, il est toujours prudent de veiller au respect des clauses contenues dans le Cahier des charges, concernant qualités et catégories.

A la faveur d'un maquillage, qui ne saurait d'ailleurs prendre en défaut, la perspicacité de l'expert averti, la macreuse, par exemple, peut être substituée à la cuisse. Mais la conformation, et les divisions particulières de chaque pièce aideront le technicien à déceler la substitution. A noter que les fibres des muscles fessiers sont plus grossières que celles de la macreuse. La macreuse est striée de nerfs intra-musculaires, qui n'existent pas dans les muscles fessiers.

Nous observons, pour le veau, la possibilité des mêmes substitutions. C'est ainsi que l'épaule désossée et débitée d'une certaine façon peut aisément être confondue avec la sous-noix.

Pour déceler la fraude, nous trouverons une base d'appréciation dans la conformation anatomique des deux pièces. Nous rappelons que la sous-noix offre la figure d'un rectangle, l'épaule, celle d'une circonférence. Les muscles de l'épaule sont striés de filaments aponévrotiques, les muscles de la sous-noix sont lisses, réguliers en surface, exempts d'aponévroses.

La substitution de catégories, pour le mouton, est sensiblement plus réduite. La majeure partie de cette

viande étant vendue avec os, seule l'épaule, désossée et roulée, peut être débitée en tranches, comme culotte ou gigot.

Fraude qualitative

Les viandes de qualité inférieure, vendues sous l'étiquette de la 1re qualité, exigent de la part du boucher un savant apprêt. Les viandes à rôtir, plus particulièrement, sont désossées, dénervées, enrobées entièrement dans une pane et ficelées.

Ainsi présentées, elles sont d'un aspect séduisant qui flatte l'œil des profanes.

Mais il est facile à l'expert d'en déterminer la qualité réelle, d'après l'aspect de la coupe des muscles. Nous rappelons que la 3e qualité ne comporte ni marbrures, ni persillé, que le ton trop clair ou trop foncé de la viande est un indice à retenir. A noter que pour le veau, il est moins facile de faire la substitution de qualité, la blancheur de la viande et le degré de graisse, étant les principaux facteurs qui servent à déterminer la 1re qualité.

L'éclairage intensif des étaux, renforce le coloris des viandes de qualité inférieure. Sous l'effet de la lumière les graisses jaunes paraissent plus claires.

En principe, il faut se méfier des viandes roulées et ficelées, exposées à un éclairage intempestif.

Conclusion

La comparaison qui s'établit entre les différentes coupes, nous permet de conclure, nous semble-t-il, que la coupe de Toulouse est l'une des plus régulières, parce qu'elle s'attache à respecter la limite anatomique qui divise les trois catégories.

Nous constaterons en effet, qu'à Toulouse, la séparation des deux quartiers s'opère en ne laissant qu'une côte au quartier postérieur. A Paris et à Lyon, par contre, on y incorpore trois côtes et à Bordeaux jusqu'à cinq, dans l'intérêt d'ailleurs du boucher détaillant, car l'aloyau se vend beaucoup plus cher que les entrecôtes fines, quoique ces deux morceaux fassent partie de la même catégorie.

Nous nous abstiendrons néanmoins de traiter la question au point de vue légal et nous nous bornerons à citer l'opinion de M. Pons, professeur de zootechnie à l'Ecole nationale vétérinaire de Toulouse, à qui la question fut posée, à l'occasion d'une réunion consultative des prix, organisée en 1934, par l'Administration municipale de Toulouse : déclarant répréhensible le procédé de certains bouchers, faisant chevaucher une catégorie sur la catégorie supérieure, pour en majorer le prix de vente.

Avant d'entreprendre l'étude des catégories, et l'exposé technique de l'établissement de la taxe, nous jugeons

utile de donner quelques indications puisées à bonne source, sur l'appréciation des animaux sur pied par le *maniement*. Nous complèterons notre exposé, par la description des caractères particuliers qui servent à différencier les diverses qualités des animaux abattus.

APPRECIATION DES ANIMAUX SUR PIED
MANIEMENTS DU BŒUF

Le toucher des maniements renseigne à la fois sur le rendement, la qualité et le poids de l'animal.

On désigne sous le nom de maniements les saillies formées sur certains points du corps par des dépôts de graisse, ce qui indique l'état général de graisse de l'animal et donne des indications assez sûres relativement à la proportion du suif, de la graisse intérieure et extérieure, la qualité de la viande et l'évaluation du poids probable des animaux sur pied, et par déduction le poids approximatif de la viande nette des animaux abattus.

On ne saurait donner de règles précises sur les indications qu'ils fournissent. C'est là surtout une question de métier et d'habitude. En général, les animaux qui ont les maniements flasques, donnent une viande sans densité et sont qualifiés de *creux* ; au contraire, la fermeté des maniements indique une viande lourde.

Nous allons indiquer les principaux maniements, la manière de les explorer et le sens des renseignements qu'ils donnent en adoptant l'ordre usité par la pratique.

Les maniements du bœuf

Pour le bœuf.

1. Faire le tour du bœuf pour examiner l'ensemble et les points qui généralement, renseignent sur le rendement, la qualité et la densité.

Regardant l'animal par devant il faut toujours remarquer qu'une tête forte et large indique généralement du poids.

2. Un maniement à consulter est celui des abords du bassin, placé de chaque côté de l'anus entre la base de la queue et la pointe de la fesse. On l'explore par compression, le pouce opposé aux autres doigts pour apprécier d'une manière générale la proportion de graisse sous-cutanée. Voir si la naissance de la queue est épaisse et large car dans ce cas elle indique souvent une large et bonne fente et une abondante musculature.

3. On procède à l'exploration des dessous ; à cet effet on saisit les bourses à pleine main, on les soupèse, ce qui indique assez bien chez le bœuf la quantité de graisse viscérale. L'amas adipeux que renferme le scrotum occupe la place des testicules et indique en même temps l'époque et le résultat de la castration. Les dessous étant fermes et abondants permettent d'indiquer la finesse, la qualité et le suif intérieur. C'est le maniement de la brague qui est un des plus importants.

4. Cordon entre-fesson : il descend le long du périnée où il forme un cordon saillant ; c'est un indice de poids et de qualité. Il s'explore par compression.

5. Grasset ou œillet : occupant le pli de la peau qui unit le haut de la jambe en face de la rotule et la paroi inférieure du ventre, ce maniement fournit l'indication la plus précise et c'est celui que les bouchers interrogent principalement, en raison de l'importance qu'ils attachent avant tout au suif. On le prend à pleine main pour apprécier son poids et sa consistance, en tenant compte de l'épaisseur de la peau.

6. Hanche : la pointe de la hanche s'apprécie en la couvrant du creux de la main, en la modelant sous les doigts. Elle indique le degré de graisse de couverture.

7. Epaule, paleron : le paleron descend le long du bord postérieur de l'épaule. On l'explore en posant d'abord la main à plat sur le dessus du garrot, qui indique l'épaisseur de la viande du train de côtes.

8. Collier : la veine de graisse descend du bord supérieur de l'encolure, le long du bord antérieur de l'épaule. Pour l'explorer, il faut enfoncer les doigts dans la gouttière qui sépare la base du cou du bord de l'épaule ; on ne l'apprécie bien que sur des sujets gras.

9. Poitrine ou gros bout de poitrine : on le soupèse et on le tâte en même temps. On peut, d'après son volume juger de l'état de graisse de l'animal.

10. Travers, aloyau : garnit le rebord formé au-dessus du flanc par les apophyses transverses des vertèbres lombaires ; on l'explore en posant les doigts à plat sur le plan supérieur, le pouce engagé dans le creux du flanc faisant opposition en-dessous. Il indique par son épaisseur la quantité de viande garnissant l'aloyau qui doit être épaisse et ronde, ce qui donne le plus de valeur à l'animal.

11. Flanc : le creux du flanc rempli, on ne le constate que sur les animaux très gras. Il se confond alors avec l'aloyau en haut et avec la côte en avant.

12. Côte : s'explore en particulier sur la dernière côte au niveau du flanc, le pouce en avant prenant point d'appui sur l'os, les autres doigts faisant saillir le maniement le long de son bord postérieur. La côte large, ferme et bien recouverte de graisse indique le poids et la graisse extérieure ou de couverture.

13. Les oreillettes ou oreillons : l'oreillette entre l'oreille et la corne remplit la fosse temporale ; on la pince entre les doigts et elle indique le suif.

L'engraissement des animaux de boucherie comprend quatre degrés qui se traduisent, en terme de métier, par les expressions suivantes : bœuf en chair, mi-gras, gras, fin-gras.

Le rendement en suif chez le bœuf peut être évalué comme il suit :

bœuf en chair : 4 à 5 % du poids vif
bœuf mi-gras : 5 à 8 % du poids vif
bœuf gras : 6 à 10 % du poids vif
bœuf fin-gras : 10 à 12 % du poids vif.

Les maniements du veau

Dans l'appréciation des veaux, il n'y a pas de différence avec les maniements déjà décrits pour le bœuf. Les plus ordinairement consultés chez le veau sont : les abords, le travers ou longe, le dessous ou brague, l'entre-fessons, la poitrine. Il faut y ajouter comme très important l'examen de la bouche, des dents, de l'œil, de la vulve, au point de vue de la couleur des muqueuses apparentes, qui donne des indications sur la blancheur de la chair.

Les maniements du mouton

Chez le mouton, le dessous occupe la même région, s'apprécie de la même façon et fournit les mêmes indications que chez le bœuf. La poitrine, chez le mouton fait et gras, s'indique à la vue par une saillie large et épaisse, dont la fermeté au toucher confirme le développement ; là est particulièrement appréciée la largeur des épaules et de l'omoplate. Le maniement le premier et le plus ordinairement consulté chez le mouton, est le

travers ou longe, qui a pour base la région lombaire. La main posée à plat embrasse la région dans toute sa largeur avec l'extrémité des doigts et se rend compte en même temps de l'épaisseur de la viande et de la graisse avoisinant les rognons qui la recouvre.

APPRECIATION QUALITATIVE DE LA VIANDE

Bœuf

Pour déterminer les qualités (au nombre de trois), nous trouverons sur la carcasse, les mêmes éléments d'appréciation que nous avons distingués par les maniements sur l'animal vivant.

Pour distinguer un bœuf de **1re qualité**, nous ferons rentrer en ligne de compte : la conformation générale du sujet, l'étendue uniforme de la graisse de couverture ainsi que l'épaisseur, le volume de suif du rognon, la couleur de ces graisses, la couleur de la viande et la finesse du *grain de viande.*

La conformation du bœuf de 1re qualité doit être harmonieuse dans l'ensemble, les formes d'une régularité parfaite, les muscles saillants, l'extrémité des jarrets fins, en un mot, le rendement joint à la finesse.

La graisse de couverture, blanche ou légèrement rosée, selon la race, le suif du rognon, volumineux, s'étendra jusqu'à la 3e côte dorsale.

La couleur de la viande, rose vif, ou rouge tendre, selon sexe et race, sera marbrée et persillée.

La fente du sternum, laissant apparaître le muscle,

ce dernier strié de filaments graisseux, indiquera le degré de persillé de la viande.

Le petit diamètre du pénis, chez le mâle dénotant que l'animal a été castré jeune et n'a pu faire de saillies, fournira un précieux élément d'appréciation. Chez la femelle, en dehors des caractères déjà décrits, permettant de déterminer la 1re qualité le tissu mammaire, sera peu volumineux et complètement enrobé dans la graisse.

2e qualité : la démarcation entre la 1re et la 2e qualité, n'offrant aucune limite précise, l'appréciation juste n'en est que plus difficultueuse. Nous nous bornerons donc à énumérer quelques défauts qui peuvent justifier le classement. L'âge est un facteur à considérer, la viande d'un sujet trop jeune est généralement pâle et sans saveur, celle d'un animal âgé est coriace.

Conformation générale irrégulière, muscles fessiers et de l'épaule plats, ligne lombaire concave, cage thoracique très développée, muscles du cou volumineux, pointes des hanches et des fesses saillantes.

Graisse de couverture jaune, ou irrégulièrement étendue, suif du rognon laissant apparaître l'organe, diamètre du pénis volumineux. Tissu mammaire apparent chez la femelle. Grain de viande grossier, viande marbrée, seulement.

3e qualité : aux imperfections déjà remarquées dans le bœuf de 2e qualité, s'ajouteront : le manque presque

total de graisse de couverture et du rognon. La couleur blafarde ou trop foncée de la viande, sans marbrures, ni persillé. La proportion infime du muscle à l'égard de la proportion d'os.

Veau

1re qualité : l'indication la plus sûre est formée par la blancheur de la chair. La graisse du rognon abondante, la brague chez le mâle et la tétine chez la femelle, présenteront un amas de graisse fine et blanche. Les lombes et la partie supérieure dorsale, seront couverts d'une légère couche de graisse. Comme élément d'appréciation à retenir, nous indiquerons le rendement, qui va de 58 à 63 %, pour un veau de 1re qualité.

2e qualité : nous ne trouverons pas, chez le veau, des caractères différentiels aussi marqués que chez le bœuf. La couleur de la chair plus foncée, l'état d'engraissement moins avancé, l'absence de toute graisse de couverture, ainsi que le rendement inférieur, qui n'est que de 55 à 60 %, nous serviront de base pour faire notre classement.

3e qualité : pourront être classés, dans la 3e qualité, les veaux maigres à conformation défectueuse, les sujets très jeunes dénommés vulgairement *crevards*, issus de vaches laitières, abattus pour conserver le lait à la mère.

Les *broutards* ou veaux âgés de 4 à 6 mois, fournissant une chair foncée, coriace et sans saveur. Ces animaux sont généralement dépourvus de graisse, la période du sevrage ayant absorbé celle fournie par l'alimentation lactée.

Mouton

1re qualité : elle sera déterminée par la conformation régulière du sujet, l'état d'engraissement, la couleur de la graisse et de la viande. Les gigots courts et ronds, le rein large, la cage thoracique peu étendue, le cou mince et court. La graisse extérieure et intérieure blanche et abondante. La couleur de la viande, rouge vif. Le diamètre du pénis très réduit chez le mâle ; chez la femelle, le tissu mammaire, non apparent, sera enrobé dans la graisse.

2e qualité : nous classerons dans cette qualité, les sujets qui présenteront une conformation déficiente : gigots étroits à manches longs, rein étroit laissant apparaître les apophyses des vertèbres, cou volumineux et long, cage thoracique développée, viande trop claire ou trop foncée, graisse de couverture irrégulièrement étendue, graisse du rognon laissant apparaître l'organe.

3e qualité : aux imperfections ci-dessus signalées, nous ajouterons, l'état plus accentué de maigreur, l'atrophie relative des muscles, les béliers âgés, abattus pour incapacité fonctionnelle.

ETUDE SUR LES CATEGORIES

Alors que la *qualité* est la valeur alimentaire, absolue d'un morceau, la *catégorie* représente la valeur alimentaire relative de ce même morceau, c'est-à-dire eu égard à la place qu'il occupe dans l'animal. De même que nous avons trois qualités, nous avons trois catégories. A chacune d'elles est afférent un pourcentage, variable d'ailleurs, sans toutefois dépasser les limites permises par la loi. Ces légères variations sont dues : *primo*, à l'espèce animale et *secondo*, au mode de vente.

Ci-dessous, le tableau des différents morceaux entrant dans chaque catégorie que nous ferons suivre du pourcentage qui leur est allouée.

Bœuf

1re Catégorie.	2e Catégorie.	3e Catégorie.
Filet.	Gîtes.	Cou.
Faux-Filet.	Paleron.	Plat de côtes.
Contre-Filet.	Dessus d'entrecôtes.	Poitrine.
Noix.	Osselines.	Flanchet.
Mollet.	Levure.	Queue.
Entrecôtes.	Bavette d'aloyau.	
Culotte.		
Listes.		

Veau

1re Catégorie.	2e Catégorie.	3e Catégorie.
Noix.	Epaule.	Cou.
Pistolet.	Côtes découvertes.	Poitrine.
Massette.		Jarrets.
Pièce-blanche.		Queue.
Côtes de filet.		
Côtes fines.		

Mouton

1er Catégorie.	2e Catégorie.	3e Catégorie.
Gigot.	Epaule.	Cou.
Culotte.	Côtes découvertes.	Poitrine.
Côtes de Filet.		Manches.
Côtes Fines.		

Le pourcentage des catégories est donné par rapport au poids net de viande, après avoir défalqué le pourcentage des pertes pour : dessication, parure et dégraissage soit 10%.

Bœuf et vache :	1re catégorie	40 %
	2e —	25 %
	3e —	35 %
Veau :	1re catégorie	40 %
	2e —	30 %
	3e —	30 %
Mouton :	1re catégorie	50 %
	2e —	25 %
	3e —	25 %

Ces chiffres ont été relevés lors de la Conférence faite par M. Naudinat, directeur des Services Vétérinaires de la Haute-Garonne, à la Société d'Agriculture de ce département le 13 mars 1933.

ETABLISSEMENT DE LA TAXE

Nous aborderons avec elle, la dernière partie de notre sujet et non la moins importante.

Par suite d'un défaut de réglementation générale, la question de la taxe a de tous temps soulevé d'innombrables polémiques. De nombreux cas de vexations ont été et sont journellement enregistrés. La presse et le Gouvernement se sont émus à l'annonce d'abus, existants ou imaginaires. Nous en trouvons la preuve dans le Rapport Herriot-Tardieu, du 8 août 1934, ainsi que dans le fascicule intitulé : « *Le problème de la viande* », publié par le Centre d'Etudes Economiques et la Confédération Nationale des Commerces de l'Alimentation (août 1934).

Or, l'établissement de la taxe, est un privilège accordé aux maires, en vertu de l'article 30 de la loi des 19 et 22 juillet 1791 encore en vigueur.

On a de tous temps essayé de faire abroger cette loi, qui par tant de côtés se révèle inopérante. Mais toutes les tentatives ont échoué. Certains rapports adoptés par le 6e Congrès de la Fédération des Syndicats de la Boucherie du Midi, traitent tout particulièrement de la suppression de la taxe.

En ce moment de crise, nombreuses sont les protestations s'élevant au sujet du prix de la viande. Sous la pression des consommateurs, et souvent de la presse qui se fait l'écho de leurs doléances, le maire se verra dans l'obligation d'user de son droit. Mais ce dernier, dont la compétence en la matière, peut n'être que relative, fera appel aux compétences du vétérinaire pour collaborer à l'établissement d'une taxe juste et équitable.

Ce sont ces raisons qui nous ont amené à parler du mécanisme de l'établissement de la taxe, et nous serons très heureux si nous réussissons à faire œuvre utile dont pourront bénéficier nos confrères.

A titre documentaire, nous complèterons notre exposé en donnant le prix de la taxe d'abatage perçue par l'Etat.

Mécanisme de l'établissement de la Taxe

Pour l'établissement du prix de la taxe, quatre facteurs entrent en ligne, ce sont :

la valeur du 5e quartier,
le prix d'achat,
les frais généraux,
le bénéfice normal.

Qu'entendons-nous par cinquième quartier ?

Le cinquième quartier comprend les abats (viscères thoraciques et abdominaux) ainsi que leur contenu et

les issues (onglons, cornes, extrémités des membres, le cuir).

Selon notre confrère Naudinat les cuirs pèsent en moyenne :

a.	Bœuf gascon adulte moyen	40 à 45 kg.
	Bœuf gascon adulte fort	50 kg.
b.	Vache et génisse	25 à 35 kg.
c.	Veau (suivant taille)	7 - 9 - 13 kg.

La valeur de ce cinquième quartier a subi de grosses variations et elle n'est plus, par rapport à 1913, qu'au coefficient 2,30 pour le bœuf ; 3,29 pour le veau et 2,22 pour le mouton. Il s'ensuit que le prix de la viande en gros a subi la répercussion de la dépréciation importante subie par le 5e quartier.

La valeur du 5e quartier est basée actuellement sur le prix de 0,75 à 1 fr. le kg.

Le prix d'achat est aisé à calculer. Il suffit, en effet, de multiplier le poids vif de l'animal par le prix du kgr.

Les frais généraux varient suivant les bouchers et suivant les circonstances. Ils sont cependant proportionnels à l'importance du débit du boucher considéré. Ils peuvent être évalués très approximativement à 1 fr. par kilogramme de viande nette en y comprenant les différentes taxes supportées : taxe à l'abatage (chiffre d'affaires), taxes municipales, taxe sanitaire, droits d'octroi, impôts directs et indirects, et les frais d'exploitation proprement dite.

Quant au bénéfice à attribuer, il paraît indiqué éga-

lement de le fixer par rapport au kilogramme de viande nette et non comme un pourcentage sur le prix d'achat, car ce dernier peut varier dans de notables proportions.

Les frais généraux restant les mêmes quel que soit le prix d'achat au kgr., il paraît normal que le bénéfice reste également le même pour un poids déterminé de viande vendue, quel que soit le prix d'achat de cette viande.

Le bénéfice normal alloué, peut également être fixé à 1 fr. par kgr. de viande (Rapport Naudinat).

Mais pour établir la taxe, il faut s'occuper aussi des pertes, pour dessication, parure et dégraissage, soit 10 % à défalquer du poids total ; il faut tenir compte également du rendement en viande nette, ce dernier variable d'ailleurs, selon l'espèce, la race, l'âge et l'état d'engraissement des animaux.

Les moyennes du rendement en viande nette sont les suivantes :

Bœuf, vache et génisse	1er choix	52 %
Bœuf, vache	2e —	50 %
Bœuf, vache	3e —	47 %
Veau	1re qualité	58 %
Veau	2e —	54 %
Mouton	1re —	50 %
Mouton	2e —	47 —

Ceci étant posé, nous allons donner quelques exemples numériques dans le but de faciliter la compréhension de notre exposé.

La vente des morceaux de la première catégorie étant beaucoup plus facile que celle des 2e et 3e catégories, en raison des préférences très marquées du consommateur, il convient d'accorder une certaine élasticité dans la répartition des pourcentages afférents aux trois catégories, de manière à avantager, dans ce cas, le boucher, qui vend deux et même trois quartiers postérieurs, pour un quartier antérieur.

On peut donc, à l'exemple de notre confrère Naudinat, adopter selon les circonstances, l'une des répartitions ci-après :

Pour le bœuf :

1er	Catégorie	50 %	du prix total de vente
2e	—	25 %	— —
3e	—	25 %	— —

Si nous estimons que le prix du kilogramme de la troisième catégorie, est trop élevé par rapport à celui de la première, nous adopterons la répartition suivante :

1re	Catégorie	55 %	du prix total de vente,
2e	—	25 %	— —
3e	—	20 %	— —

Pour le veau :

Nous procéderons pour le veau, comme pour le bœuf, en tenant compte des mêmes considérations. Voici un exemple, de ce qui nous paraît être la meilleure répartition :

1re	Catégorie	47 %	du prix total de vente,
2e	—	30 %	— —
3e	—	23 %	— —

Premier exemple de répartition

Prenons un bœuf de première qualité, pesant 700 kg., poids vif, payé 3 fr. le kilogramme.

Nous aurons :

	francs :
1° Poids vif : 700 kg. à 3 fr. le kg.	2.100
2° Valeur du 5e quartier, cuir (environ : 3 fr. le kg.) : d'où : $45 \times 3 =$	135
3° Frais généraux (1 fr. par kg. de viande nette), ce qui équivaut à 0 fr. 50 par kg., poids vif, d'où $700 \times 0{,}50 =$	350
4° Bénéfice, (même attribution que pour frais généraux), soit : $700 \times 0{,}50 =$	350

5° Etant donné que le rendement est de 52 % nous trouvons donc :

$$\frac{700 \text{ kg.} \times 52}{100} = 364 \text{ kg.}$$

6° La perte pour dessication, parure et dégraissage, soit 10 %, nous donne :

$$\frac{364 \times 10}{100} = 36{,}400, \text{ soit } 36 \text{ kg. environ}$$

7° La viande nette vendue est donc de :

364 kg. — 36 kg. = 328 kg.

8° La répartition en trois catégories de ces 328 kg. nous donne :

1re catégorie 40 % de 328 kg. = 131 kg.
2e — 25 % — = 82 kg.
3e — 35 % — = 115 kg.

9° Répartition du prix de vente par catégories. Le prix de vente global est de 2.665 fr., mais il faut déduire le produit de la vente des suifs 6 % de 364 kg.

$\frac{364 \text{ kg.} \times 6}{100}$ = 22 kg. à 1 fr. = ... 22 fr.

La viande sera donc vendue :

2.665 fr. — 22 fr. = ... 2.643 fr.

10° Répartition du prix total des ventes : francs :

1re catégorie 50 % de 2.643 fr. = ... 1.321, 50
2e — 25 % de 2.643 fr. = ... 660, 75
3e — 25 % de 2.643 fr. = ... 660, 75

11° Prix du kilogramme par catégorie :

1re catégorie 1.321,50 : 131 = ... 10, 08
2e — 660, 75 : 82 = ... 8, 05
3e — 660,75 : 115 = ... 5, 74

Ces prix sont pratiqués avec os. Vendus sans os, les morceaux bénéficient d'une majoration de 20 %, soit :

Pour la 1re catégorie : 2 fr. 16 en sus.
Pour la 2e — : 1 fr. 61 en sus.
Pour la 3e — : 1 fr. 148 en sus.

Le prix du kilogramme sans os est donc de :

1re catégorie 10,08 + 2,016 = 12,096
2e — 8,05 + 1, 61 = 9,66
3e — 7,74 + 1,148 = 6,888

Deuxième exemple

Si au lieu de prendre 40,25 et 35 % pour taux de répartition du prix total de la vente, nous prenons, 55,25 et 20 %, nous obtiendrons les résultats suivants :

1re catégorie	: 55 % de 2.643 fr.	=	1.453 fr. 65
2e —	: 25 % de 2.643 fr.	=	660 fr. 75
3e —	: 20 % de 2.643 fr.	=	528 fr. 60

Le prix du kilogramme par catégorie sera de :

1re catégorie	1.453 fr.	:	131	=	11 fr. 09
2e —	660, 75	:	82	=	8 fr. 05
3e —	528, 60	:	115	=	4 fr. 58

Il suffit, ainsi que nous l'avons indiqué plus haut, de majorer ces prix de 20 % pour avoir le prix du kilogramme sans os, dans chaque catégorie.

La technique est exactement la même pour le veau ; sauf en ce qui concerne le pourcentage, pour dessication, parure et dégraissage qui n'est que de 8 %.

Ces exemples sont applicables partout et pour toutes les espèces. Seuls les chiffres changent : prix d'achat, frais généraux et bénéfice alloué au boucher.

La taxe d'abatage, perçue par l'Etat était en 1910 :
Bœuf : 0 fr. 125 par kg. poids vif, au rendement de 50 %
Veau : 0 fr. 20 par kg. poids vif au rendement de 60 kg. de viande nette.

A partir de 1928 une taxe unique a été établie en

remplacement de la taxe sur le chiffre d'affaires, elle est perçue au kilogramme, poids vif, au taux de :

0 fr. 160 pour le bœuf,

0 fr. 10 pour le veau,

0 fr. 10 pour le mouton,

0 fr. 25 pour le porc.

CONCLUSIONS

Nous avons dit dans l'Introduction les raisons qui nous ont aiguillé sur un tel sujet.

Deux principales suffiraient à justifier le choix de notre thèse :

1° Notre contribution à compléter la série des sujets similaires déjà traités.

2° La certitude de l'intérêt pratique qui découle de notre étude.

Pour traiter notre sujet, nous avons été contraint de sacrifier le style à la matérialité des chiffres, car pour la compréhension de notre exposé fractionné en tant de matières différentes une dissertation théorique, n'aurait pas obtenu le résultat que nous escomptons, par la production d'images et d'exemples, puisés à des documents officiels.

Nous prions qu'on veuille bien nous excuser, si parfois, malgré les précieux renseignements fournis par les techniciens de notre région, certains détails d'importance n'ont pas été mis suffisamment en relief et si certains chapitres paraissent trop longuement développés.

Nous voulons malgré tout garder l'espoir que l'étude de *La coupe de la viande à Toulouse*, complétée par les à-côtés s'y rapportant, sera pour nos confrères, un recueil d'informations susceptible de faciliter leur tâche.

Vu : le Professeur de l'Ecole Vétérinaire, rapporteur,
C. LOMBARD.

Vu : le Directeur de l'Ecole Vétérinaire,
J. CUILLÉ.

Vu : le Président de la thèse,
DIEULAFÉ.

Vu : le Doyen :
E. BARDIER.

Vu et permis d'imprimer :
Toulouse, le 6 décembre 1935.
Le Recteur, Président du Conseil de l'Université :
J. GHEUSI.

TABLE DES MATIÈRES

I. Avant-Propos 9

II. Introduction 12

III. Dépeçage du bœuf 14

IV. Dépeçage du Veau 32

V. Dépeçage du Mouton 39

VI. Fraudes 47

VII. Appréciation des animaux sur pied : 52

Maniements du Bœuf 53

Maniements du Veau 56

Maniements du Mouton 56

VIII. Appréciation qualitative de la viande : 58

Du Bœuf 58

Du Veau 60

Du Mouton 61

IX. Etude sur les catégories 62

X. Etablissement de la taxe 65

1er Exemple 70

2e Exemple 72

IX. Conclusions 74

Imprimerie F. BOISSEAU, 34, rue du Taur. — Toulouse